



eurotruffe.com vous propose pour vos fêtes...

Salade tiède de homard aux herbes, caviar d'aubergines, coulis de tomate truffé

Le plat

Demi-homard canadien de 800 g cuit au court bouillon, décortiqué et servi sur un coulis de tomates au basilic. En accompagnement, des quenelles de caviar d'aubergine et une salade d'herbes fraîches et hivernale. Le homard vous sera remis décortiqué dans un fond de court-bouillon, ce qui vous permettra de le chauffer doucement sans raidir les chairs.

Suggestions vin

Un vin de Chardonnay, plus onctueux.

Classique:

Saint Véran, Bourgogne blanc domaine
Saumaize-Michelin, cuvée Les Crêches 15,6 euros

Budget:

Viré-Clessé grande réserve, Bourgogne blanc ... 9,90 euros

Prestige:

Champagne JJ Lamoureux Rosé 24,95 euros

ou blanc cuvée St-Vincent 2004,
chardonnay-pinot noir 26,95 euros



Noix de st jacques rôties sur mousseline de potiron à la truffe

Le plat: la mousseline de potiron vous permettra de découvrir le potiron sous une forme moins conventionnelle. Les morceaux de potirons sont cuits au four avec un filet d'huile d'olive et des herbes potagères. Cette cuisson concentre les saveurs du potiron.

Vous trouverez les St-Jacques juste saisies et il vous suffira de terminer la cuisson au four, de les dresser sur la mousseline de potiron et de servir avec une sauce légère à base de jus de viande et d'huile d'olive.

Suggestions vin:

Un sauvignon sec et fruité

Original:

ARONA sauvignon, Nouvelle-Zélande 11,5 euros

Budget:

Château Lestrille Entre Deux mers 08, Bordeaux... 7,4 euros

classique:

Quincy Jacques Rouzé, sauvignon de Loire..... 11,8 euros

Original 2:

Calamar (Espagne – Rueda 100% verdejo)



Ambroisie de volaille fermière au foie gras et truffes

Le plat: l'ambroisie de volaille est une cuisse de volaille fermière désossée et farcie d'une mousse agrémentée de truffes et de foie gras. Le tout est roulé et cuit doucement dans un bouillon, pour donner une viande tendre et goûteuse.

Vous trouverez chez vous les ambrosies déjà colorées, que vous n'aurez plus qu'à chauffer au four pendant que vous dégustez l'entrée.

En accompagnement, vous aurez des champignons des bois à chauffer avec une noix de beurre dans une poêle.

Les pommes de terre seront taillées en forme de champignons qu'il vous suffira de réchauffer au four.

Le tout accompagné d'une sauce à la truffe réalisée avec le bouillon de cuisson et un peu de crème, sauce à chauffer doucement avant de napper les ambrosies coupées en tranches.

Suggestions vin:

Rouge rond et élégant, pas trop boisé

Prestige:

Saint Emilion Grand Cru, Château arnaud
de Jacquemeau 2006 18,7 euros

Original:

Tamaral Roble, Ribera del duero, Espagne 9,8 euros

Budget:

Château Lestrille-Capmartin, bordeaux supérieur
cuvée tradition 2003 9,3 euros
ou 2005 9,5 euros

Languedoc:

Château Villerambert Moureau, cuvée des Marbreries
Hautes 2006, 100% syrah 12,9 euros

Plus léger:

Chinon vieilles vignes, Domaine des Geleries 9,8 euros

Original 2:

Aromo Private Carmenère (Chili) 7,8 euros



Menu à 65 euros

Salade tiède de homard aux herbes, caviar d'aubergines, coulis de tomate truffé	24 euros
Noix de st jacques rôties sur mousseline de potiron à la truffe	16 euros
Ambroisie de volaille fermière au foie gras et truffes (pommes champignons et champignons des bois).....	25 euros

**Le menu complet par personne:65 euros
(minimum 4 couverts)**

*Réservations au plus tard le 22 décembre pour le réveillon de Noël
et le 29 décembre pour le réveillon de Nouvel An.*

Les plats vous seront livrés en kit, faciles à réchauffer, à dresser et accompagnés d'une fiche explicative, pour que votre soirée soit la plus réussie.

Colis gourmands truffés

sur www.eurotruffe.be



- kit «caviar de truffes» à **38 euros.**
- Trilogie de verrine
(truffes, foie gras, langoustine)
à **26 euros.**



**Réservation:
EUOTRUFFE
Alessandra
d'Angelo**

**www.eurotruffe.be
0475/23.31.54**

Jean-Philippe Krier
le goût de la cuisine